

### בייטלה מקמח כוסמין (12-14 יחידות)

#### מצרכים:



400 גרם קמח כוסמין מלא.

300 גרם קמח כוסמין לבן.

300 גרם קמח חלה.

1 שקית שמרים יבשים (11 גרם).

3 כפות סוכר.

2 1/2 כפיות מלח.

2 1/2 כוסות מים.

#### אופן הכנה:

בתוך קערת מערבבים כוס מים חמימים עם שקית השמרים והסוכר ומניחים בצד למשך 5 דקות. בקערה נפרדת מערבבים את הקמחים יחד עם המלח. יוצרים גומה ושופכים את תערובת השמרים והמים ומתחילים ללשוש תוך כדי הוספת יתרת המים. יש ללשוש כעשר דקות על משטח מקומח עד לקבלת בצק רך ולמיש. משמנים קלות קערה (השתמשתי בתרסיס שמן) מניחים את הבצק בתוכה ומשמנים אותו מעט על מנת שלא יתייבש, עוטפים בניילון נצמד ומניחים בצד למשך שעה עד שיתפח וכפוף את נפחו. לאחר שעה, מוציאים את הבצק ולשים כדקה נוספת להוצאת האוויר וקורצים כ:12-14 יחידות. כל יחידה מעלעלית עד לקבלת כדור. בעזרת אצבע מקומחת יוצרים חור באמצע הכדור לאחר ששיטחנו אותו מעט ומניחים בצד על נייר אפוייה במשך 10-15 דקות. תוך כדי ההכנה מחממים מים בסיר גדול עד לכדי רתיחה. לאחר שהמים רתחו ויחידות הבצק נחו בצד לוקחים כ-3-4 יחידות (תלוי בקוטר הסיר) ומניחים במים הרותחים (ניתן בשלב זה להרחיב מעט את החור אם רוצים). לאחר כדקה שתיים במים הופכים את הבייטלה לצד השני. לאחר מכן מוציאים את הבייטלה ובשלב זה ניתן לצפותו בתוספות שונות (מלח, שומשום, זעתר, שיבולת שועל וכו'). מניחים בתנור שחומם מראש ל-220 מעלות למשך כעשרים דקות עד להזהבה של הבייטלה. מוציאים מהתנור ומניחים על רשת לצינון.

#### הערות:

מי שמצוניין לשדרג עוד יותר - ניתן להוסיף בצל שטון עם מעט שמן זית, זיתים או כל תוספת שצוה על דעתכם לתוך הבצק לאחר התפיחה ורק לאחר מכן לקרוץ ממנו את הבייטלה.

בתיאבון ☺

מתכון

מתכון

מתכון